

EssKultur Events

<https://esskultur.events/job/koch/>

Küchenchef (m/w/d) mit Schwerpunkt Bankett und Catering ab 01.12.2025/ 01.01.2026

Beschreibung

Wir suchen einen erfahrenen, kreativen und belastbaren Küchenchef (m/w/d) zur kulinarischen Leitung unserer Events. Jährlich richten wir ca. 350 Events an verschiedenen Standorten von 25-600 Personen aus.

Von der rustikalen Buffetlieferung, Konzerten, Gala, Hochzeit, Messe, oder Fine Dining im Grünen- Sie bringen Geschmack, Struktur und Leidenschaft auf den Teller.

Qualifikationen

Leitung und Organisation der Küche in Absprache mit dem á la carte Küchenchef von Müllheim

- Verantwortung für die gesamte kulinarische Planung und Ausführung bei Events (Gala, Hochzeiten, Firmenfeiern, etc.)
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs, auch unter Zeitdruck oder bei großen Gästezahlen
- Leitung und Koordination des Küchenteams während der Events

Menügestaltung und -planung

- Konzeption kreativer, saisonaler und individueller Menüs, die den Event-Charakter widerspiegeln
- Abstimmung der Menüs mit dem Event-Team, Berücksichtigung spezieller Wünsche (z. B. vegane/vegetarische Optionen, Allergien)
- Fokus auf hochwertige, frische und regionale Zutaten, in Verbindung mit kreativer Präsentation

Qualitätssicherung und Präsentation

- Sicherstellung hoher Qualitätsstandards bei der Zubereitung, Präsentation und dem Service der Speisen
- Kontrolle und Pflege der Küchenhygiene sowie Einhaltung gesetzlicher Standards
- Sicherstellung der konstanten Qualität der Speisen und Getränke, insbesondere bei großen Events

Teamführung und -motivation

- Führung, Anleitung und Motivation des Küchenteams
- Schulung von Nachwuchskräften und Integration neuer Teammitglieder
- Koordination und effiziente Aufteilung der Aufgaben innerhalb der Küche

Budgetverwaltung und Einkauf

- Überwachung des Einkaufs von Lebensmitteln, Getränken und Equipment
- Verantwortung für das Einhalten des vorgegebenen Budgets bei der Lebensmittelbeschaffung und Eventvorbereitung
- Enge Zusammenarbeit mit Lieferanten und Partnern für die Beschaffung von hochwertigen Produkten

Eventorganisation und Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen

- Enge Kommunikation mit Eventplanern, Servicekräften und anderen relevanten Abteilungen
- Unterstützung bei der Planung der Veranstaltung in Bezug auf kulinarische Anforderungen

Arbeitgeber

Esskultur Events GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Nach Vereinbarung 01.12.2025
oder 01.01.2026

Dauer der Anstellung

Unbefristet

Arbeitsort

Hauptstraße 122, 79379, Müllheim
im Markgräflerland, + Außer-Haus-
Location je nach Veranstaltung

Arbeitszeiten

Eigenverantwortliche Dienstplanung
/ Flexible Arbeitszeit

- Teilnahme an Besprechungen und Abstimmung des kulinarischen Konzepts mit dem Event-Team

Ausbildereignungsschein

Ausbildung von 5-6 Lehrlingen

EssKultur ist ein Veranstaltungs- und Cateringunternehmen, das sich auf kulinarische Events spezialisiert hat und Catering-Dienstleistungen für verschiedene Arten von Veranstaltungen bietet. Zudem betreiben wir ein á la carte Restaurant an unserem Hauptstandort in Müllheim, von wo auch die Events vorbereitet und koordiniert werden.

Der Name „EssKultur“ steht für hochwertige, frische Küche und professionellen Service.

Wir suchen

- ☑ Langfristige Zusammenarbeit
- ☑ Fokus auf Frische, Regionalität & kreative Präsentation
- ☑ Einsatzort: Müllheim, Freiburg und Umgebung
- ☑ Erfahrung in der Eventgastronomie

Benefits

- 4- 5 Tage Woche (freie Dienstplangestaltung)
- Entlohnung mind. nach Manteltarifvertrag, je nach Qualifikation und Erfahrung
- Ein eingespieltes & erfahrenes Team
- unbefristeter Vertrag in einem zukunftssicheren Unternehmen
- Vertrauensvolle und familiäre Atmosphäre mit flachen Hierarchien
- Kostenfreie Verpflegung
- Eigenverantwortliche Dienstplanung / Flexible Arbeitszeit
- Zuschuss vom Unternehmen für die Altersvorsorge
- Wohnung kann auf Wunsch gestellt werden

Kontakte

Geschäftsleitung: Christiane Reißmann und Christian Sprießler

leitung@esskultur-events.de

07631 97 67 162